LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vermentino
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Casanova della Spinetta
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Alta Valle della Greve
Cépages	100% vermentino
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Si l'on cherche un exemple de carrière foudroyante dans le domaine du vin, l'histoire de Giuseppe Rivetti s'impose. En 1977, il quitte l'Argentine pour s'installer dans son pays natal. Il achète des vignobles à Castagnole Lanze et produit un Moscato d'Asti l'année suivante. Trois décennies plus tard, il inaugure sa troisième exploitation viticole dont les deux premières sont installées au Piémont et la dernière en Toscane. En trente ans, cette famille a conquis le coeur d'amateurs exigeants avec différents styles de vin. Toute la famille Rivetti travaille dans ces domaines, dans les vignobles, dans les caves ou dans les bureaux. Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, Marco et Giovanna contribuent tous au succès de l'entreprise. Le Vermentino di Casanova a une couleur jaune dorée légère. Le nez développe des arômes de citron, de romarin et de pommes. La bouche est fraîche et élégante avec des notes florales et minérales. Très belle acidité également. La finale minérale est un effet directe de la proximité de la Mer Méditerranée.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce
Origine	Casanova della Spinetta (domaine toscan de la Spinetta), Terriciola, vignobles de 8ha. Les vignes ont en moyenne 13 ans et le sol est composé d'argile et de sable. Orientation sud et 180 d'altitude.
Rendement	4000 bouteilles par ha.
Vendange	Début septembre
Vinification	Fermentation alcoolique avec levures naturelles pendant trois mois en cuves inox. Le vin mûrit ensuite 5 mois sur lies et enfin 6 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	5 mois sur lies et 6 mois en bouteille
Analytique	Alc: 13% vol
Production	32.000 bouteilles